



PASSER **COMMANDE**

18 avenue des Volcans
63530 Chanat La Mouteyre

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

www.solignat-traiteur.fr



NOUS CONNAÎTRE

Notre laboratoire situé à Chanat La Mouteyre, aux portes de Clermont-Ferrand, nous permet de nous déplacer dans le lieu de votre choix.

Afin de satisfaire tous les palais, nous élaborons tous nos plats avec des produits frais de qualité (en favorisant le circuit court) selon vos attentes et la thématique désirée.

De 10 à 1000 personnes, nous proposons des prestations modulables pour tous les événements : réception familiale, mariage, banquet associatif, dîner de gala, cocktail ou déjeuner d'affaires.

Pour chaque occasion, petite ou grande, de votre vie privée, professionnelle ou associative, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour faire de votre réception un moment inoubliable.

Solignat

TRAITEUR

PLATS À EMPORTER

2023



Des réceptions à votre image

Solignat Traiteur - 18 av. des Volcans - 63530 Chanat La Mouteyre
04 73 62 11 08 - contact@solignat-traiteur.fr
www.solignat-traiteur.fr

Votre apéritif

PIÈCES CLASSIQUES

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS APÉRITIF

Ex : Saucisse, poisson, fromage...

Tarif : 39,50 € (environ 80 pièces)

ASSORTIMENT DE CAKES ET BRIOCHES

Ex : Brioche aux grattons, Brioche au Bleu d'Auvergne, Cake au chèvre, aux tomates confites et au basilic, Cake au Bleu d'Auvergne et aux poires etc...

Tarif : 30,00 € (environ 60 bouchées ou 20 tranches)

PLAQUE DE QUICHES (jambon, champignons)

• Tarif : 30,00 € (environ 60 bouchées)

PLAQUE DE PIZZAS

Tarif : 20,00 € (environ 60 bouchées)

ASSORTIMENT DE TOASTS

Ex : Toasts au saumon, mousse de canard, charcuterie, crudités

Tarif : 20,00 € (40 pièces)

PAIN SURPRISE

Ex : Charcuterie - mousse de canard - saumon fumé - crème Bleu d'Auvergne

Tarif : 46,00 € (80 pièces)

PIÈCES ÉLÉGANTES | MINIMUM 15 PIÈCES DE CHAQUE VARIÉTÉ

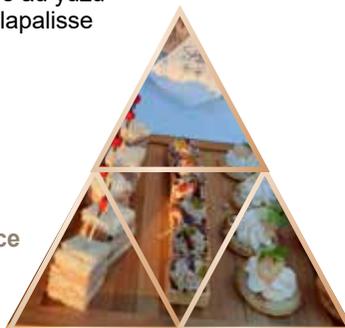
- Moelleux crème d'asperge et demi oeuf de caille
- Burger roquette et magret fumé
- Tartelette de volaille à la moutarde de Charroux
- Tartare de boeuf, crumble au Cantal et aux noisettes

- Mini club-sandwich aux deux saumons et agrumes confits
- Sablé à la noisette, crème au citron vert et St Jacques marinée au yuzu
- Verrine salade de fèves sur sashimi de thon, huile de noix de l'apalisse
- Verrine de tartare de cabillaud, crème et zeste au citron vert

- Verrine de crudités de saison - vég.
- Mini burger courgettes marinées, tomates et basilic - vég.

Tarif : 1,45 € la pièce

- Pomme d'amour de foie gras sur pain d'épices : 1,80 € la pièce



Vos plats à la carte

Minimum 10 personnes
Tarifs TTC, hors vaisselle
À retirer dans nos locaux.
Sous réserve de disponibilités

ENTRÉES

- Saumon Bellevue, 1/2 oeuf dur, mayonnaise aux agrumes : 6,50 € la part
- Terrine de poissons, coeur de St-Jacques et mousseline aux fines herbes : 7,10 € la part
- Opéra de saumon, coeur aux écrevisses, gelée agrumes : 6,50 € la part
- Terrine de foie gras de canard maison : 12,00 € la part
- Duo de foie gras et magret fumé : 12,00 € la part
- Tourte de volaille forestière, pickles de légumes : 6,20 €
- Pressé de canard confit, coeur de foie gras : 6,80 € la part
- Terrine de pintadeau aux trompettes : 6,80 € la part
- Feuilleté de ris de veau aux morilles : 6,80 € la part
- Timbale d'escargots lutés de pâte feuilletée sur tombée d'épinard frais : 7,20 € la part

POISSONS | SANS GARNITURES*

- Pavé de sandre, beurre de crustacés, brunoise de légumes : 9,50 € la part
- Mousseline de sole aux petits légumes et son beurre blanc : 8,10 € la part
- Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes : 8,10 € la part
- Papillote de gambas, fondue de jeunes poireaux : 9,90 € la part
- Filet de perche, crème de petits pois : 8,60 € la part
- Pavé de saumon mi-cuit mi-fumé du Sichon, crème ciboulette : 9,60 € la part
- Dos de cabillaud, crumble au chorizo, coulis légèrement épicé : 8,20 € la part
- Pavé de flétan, coulis crustacés au safran d'Auvergne : 8,70 € la part

VIANDES | GARNITURES INCLUSES

- Sauté de pintade forestière : 9,60 € la part
- Noix de joue de porc, moutarde de Charroux : 9,40 € la part
- Cuisse de canard confite sur écrasé de panais, jus corsé : 9,20 € la part
- Suprême de volaille farci, sauce aux girolles : 9,60 € la part
- Moelleux de pintade Bourbonnaise farcie de foie gras et saveur truffe : 12,00 € la part
- Pavé de quasi de veau, jus au foie gras : 11,20 € la part
- Filet mignon de veau aux cèpes : 10,50 € la part
- Rôti de veau aux pleurotes : 9,80 € la part
- Ris de veau aux morilles : 11,90 € la part
- Demi-magret de canard, jus aux cèpes : 10,10 € la part

PLATS UNIQUES

- Truffade et sa charcuterie (jambon cru et rosette) : 9,90 € la part
- Aligot et saucisse du Cantal ou jambon à l'os : 9,90 € la part
- Paëlla (poulet, fruits de mer, chorizo) : 10,50 € la part
- Choucroute garnie (saucisse, poitrine, saucisse fumée) : 11,40 € la part
- Couscous (merguez, agneau, poulet, semoule, légumes) : 11,40 € la part
- Cassoulet (demi-saucisse, saucisson cuit, poitrine) : 11,40 € la part
- Potée Auvergnate (choux, pommes de terre, carottes, saucisson cuit, poitrine) : 11,40 € la part



*SUPPLÉMENT
GARNITURES

1,20 €
la portion